

V. KESIMPULAN DAN SARAN

4.1 Kesimpulan

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan dapat diambil kesimpulan sebagai berikut :

1. Parameter kritis ada kemasan terbuka dan aluminium foil vakum adalah nilai organoleptik warna dan pada kemasan polipropilen dan aluminium foil vakum dengan tambahan kayu manis di dalam kemasan adalah nilai *Thio Barbituric Acid* (TBA)
2. Umur simpan rendang telur yang dikemas dengan kemasan terbuka pada suhu penyimpanan 30°C adalah 282,6 hari, kemasan polipropilen pada suhu penyimpanan 30°C adalah 328,1 , kemasan aluminium foil pada penyimpanan suhu 30°C adalah 335,7 hari, dan ada kemasan aluminium foil dengan tambahan kayu manis didalam kemasan ada penyimpanan suhu 30°C adalah 322,2 hari.
3. Kemasan aluminium foil merupakan kemasan terbaik untuk penyimpanan rendang telur

5.2 Saran

Berdasarkan penelitian yang telah dilakukan, penulis menyarankan dilakukanya pengujian umur simpan berdasarkan konsentrasi absorben kayu manis yang ditambahkan dalam kemasan.

1.

